L'enologo di Cortina tra i produttori top di sidro in Europa

Il personaggio. L'ultimo premio al «Cider '20 World» di Francoforte
L'associazione di categoria ora vuole ottenere il marchio Alto Adige

L'enologo Giorgio Maffei premiato alla rassegna sul sidro in Germania (Foto Bruno Tonidandel)

BRUNO TONIDANDEL

CORTINA. Mele, vino, speck. Dolomiti sono alcune delle eccellenze dell'Alto Adige. Da poco tempo però a queste è d'obbligo aggiungere anche il sidro, una bevanda moderatamente alcolica, dai 3 ai 5 gradi, che lentamente si sta diffondendo anche nelle nostre vinoteche, gradita soprattutto da giovani e donne. Questa bevanda ottenuta dalla fermentazione delle mele è nata in Francia, specie nelle regioni della Normandia e Bretagna ma molto diffusa anche nel Regno Unito.

Uno dei produttori di sidro in Alto Adige è Giorgio Maffei, frutticoltore, viticoltore ed enologo che abita a Cortina. Aveva iniziato una decina di anni fa con il marchio "Iduna" ed attualmente ogni anno da 150 quintali di mele ricava 10 mila bottiglie di sidro, una bevanda, dal gusto dolce-acido che può benissimo sostituire il prosecco. Maffei, aiutato dalla moglie Erna, grande appassionata, non utilizza solo le mele, prevalentemente della varietà Granny e Braeburn, dal gusto acidulo e dalla polpa croccante; alla mela abbina anche la mela cotogna, il lampone e lo zenzero. Ma in provincia di Bolzano non c'è solo il frutticoltore di Cortina a dedicarsi al sidro, tanto che è stata costituita l'Associazione Produttori di Sidro Alto Adige il cui presidente è Martin Pichler, proprietario del maso "Torggelhof" di San Martino in Passiria, ed uno dei membri è anche l'assessore provinciale Thomas Widmann che crea il suo prodotto nell'azienda Widum Baumann di San Genesio.

I tre tipi di sidro "Iduna" di Giorgio Maffei

> Il sidro? Non è altro che la nostra mela che finisce in bottiglia. Una garanzia per i clienti

> L'alcol? 5 gradi per il sidro di sola mela e 3 gradi con il lampone

L'associazione, nata solamente un anno fa, si è già messa in luce per l'eccellenza della sua bevanda, tanto che recentemente in Germania, alla rassegna internazionale "Cider '20 World" di Francoforte, una pioggia di medaglie è finita sui produttori altoatesini. Con l'oro, per esempio, sono stati premiati Giorgio Maffei, lo stesso presidente Martin Pichler, mentre riconoscimenti d'onore sono andati alle aziende Widum Baumann di Thomas Widmann, alla Melaro di Philip Zingerle, alla Paladeus di Michael Bonell di Ora e alla Floribunda di Franz Egger di Salorno. Una medaglia d'argento è stata assegnata ancora a Giorgio Maffei per il suo Iduna di mele e mele cotogne. I responsabili dell'associazione del sidro altoatesino si stanno già adoperando per ottenere il marchio Alto Adige. Questa bevanda infatti è un derivato della mela locale, apprezzata in tutto il mondo e potrebbe benissimo essere un prodotto di richiamo altoatesino. Oltretutto, da alcune ricerche storiche è emerso che il sidro fin dal 1800 si sorseggiava diffusamente anche nel Tirolo.

«Il mio sidro - ci dice Giorgio Maffei - viene prodotto con la pressatura delle mele che noi produciamo e il mosto che ne deriva viene fatto fermentare in botte o in bottiglia. In pratica possiamo dire che il sidro non è altro che la nostra mela che finisce in bottiglia». Sempre secondo Maffei, potrebbe essere un'alternativa per chi guida l'automobile perché il sidro ha basso contenuto di alcol: arriva a 5 gradi per il sidro di sola mela, a 3 gradi quello abbinato al lampone, chiamato Melino, ottimo aperitivo e 4 gradi e mezzo quello con l'aggiunta del succo di mela cotogna. "Per creare il sidro - conclude l'enologo di Cortina - ci vogliono un paio di mesi, dalla raccolta delle mele alla bottiglia. E una raccomandazione: il sidro va sorseggiato molto freddo". E il prezzo? Se una bottiglia di buon vino si può acquistare sborsando dai 10 ai 20 euro, il sidro non costa più di 12 euro.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

LE ELEZIONI COMUNALI • M5S/SALORNO

I pentastellati: «Con noi per cambiare»

Ritratto di lista/3. Il candidato sindaco è Alessandro Rizzone, nella «squadra» anche l'ex consigliere Franco Pizzini
«Tra gli obiettivi un centro di aggregazione per tutti, un supermarket a prezzi popolari, il verde e un bilancio partecipato»

Alessandro Rizzone, 47 anni
Operaio e candidato sindaco

Franco Pizzini, 65 anni
Imprenditore

Mariana Vanzella, 38 anni, biologa e commessa

Maurizio Matalusi, 36 anni, operaio

Liviu Muzur, 53 anni
Guardia giurata

SALORNO. Alessandro Rizzone, consigliere comunale in carica del Movimento cinque stelle, a settembre sarà in lizza anche per la carica di primo cittadino. Negli ultimi cinque anni ha fatto opposizione e si è concentrato su temi di un certo interesse e di grande impatto sui residenti. È il caso dei parchi pubblici chiusi a lungo anche dopo il lockdown, sul 5G e sulla tutela dell'ambiente in senso lato.

«Il nostro Comune ha bisogno di una svolta».

Rizzone ha le idee piuttosto chiare su ciò che bisognerebbe fare.

«Salorno ha bisogno di cambiamento e se qualcuno è riuscito a portare il cambiamento nel panorama politico provinciale e nazionale è stato proprio il Movimento 5 Stelle" - sottolinea il candidato sindaco Alessandro Rizzone - . Nei giorni scorsi abbiamo presentato la lista, finalmente ci siamo, il gruppo è composto da cinque persone rappresentative di tutti gli strati della società della città».

Una squadra «rappresentativa».

In lista ci saranno Maurizio Matalusi, operaio di 36 anni, Franco Pizzini (imprenditore nel settore agricolo di 65 anni), Mariana Vanzella (38 anni, biologa che attualmente fa la commessa in un negozio di prodotti tipici locali) e Liviu Muzur (53 anni, guardia giurata).

Di tutto il gruppo il più noto è Franco Pizzini, ex consigliere comunale con un passato nei Verdi.

Gli obiettivi.

«Il nostro programma - spiega Rizzone - vuole dare continuità all'attività svolta in questi cinque anni attraverso le mozioni e le proposte costruttive in gran parte non accettate dalla maggioranza: pensiamo al rifacimento dei marciapiedi presentata nel 2015, anziani e mamme con i passeggini non devono essere costretti a viaggiare sulle strade a causa dei marciapiedi impraticabili. Il Comune ha bisogno di un nuovo centro di aggregazione che unisca tutti: la ristrutturazione del teatro ormai fermo da più di 20 anni è una priorità assoluta».

Commercio, verde e bilancio.

È necessario - spiega il Movimento - anche potenziare il tessuto commerciale, non è possibile che i nostri concittadini debbano spostarsi in altri Comuni per poter fare una spesa sostenibile, un supermercato con prezzi popolari potrebbe andare in questa direzione ma è necessario dialogare con i privati per questa soluzioni.

«La valorizzazione del biotopo e del verde pubblico deve diventare centrale rispetto all'azione dell'amministrazione: spazi di aggregazione per i giovani, piste ciclo-pedonali ed una maggiore offerta sportiva per i giovani, la ristrutturazione dell'areale della festa campestre. Uno strumento per la realizzazione di tutti questi aspetti è sicuramente l'introduzione del bilancio partecipato. Vorremmo, in sostanza, che fossero i cittadini a decidere sulle opere più importanti per loro. Il paese deve rinascere. Servono aiuti per chi vuole aprire un attività, per i giovani che cercano casa, una considerazione maggiore per le diversità culturali, il rinnovamento del centro di riciclaggio, la lotta contro l'abbandono dei rifiuti, più pulizia e più sicurezza».

«Il nostro programma - conclude Rizzone - nasce dalla consapevolezza delle numerose criticità della città e pertanto è caratterizzato da tante piccole attività».

©RIPRODUZIONE RISERVATA